Serie III, Vol. VI. Udine, lunedì 15 ottobre 1883. Num. 42.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

COLTIVAZIONI
DI CONFRONTO DI DIVERSE VARIETÀ DI FRUMENTO

Negli scorsi anni stimai opportuno di fare rigorose esperienze di coltura di parecchie sorta di frumento, affine di verificare se in tutte le condizioni certe varietà di questa pianta e specialmente il frumento di Rieti meritino gli straordinari elogi loro tributati da molti giornali agrari.

Il rendiconto delle esperienze fatte si pubblica soltanto dopo averle ripetute più anni, poichè dal resultato ottenuto in un'anno o due non si può dedurre conclusioni veramente importanti alla pratica.

Il pubblicare il resultato di simili esperienze limitate a uno o due anni può soddisfare la vanità di alcuno e accrescere l'ingombro sempre più crescente della leggiera letteratura agricola, ma al vero agricoltore può riuscire più dannoso che utile.

Premetto che, avendo richiesto ogni anno a parecchi agricoltori di questa provincia notizie intorno all'esito ottenuto dalla coltivazione del frumento di Rieti, ebbi a riconoscere che i resultati furono assai diversi secondo i luoghi ove la coltivazione era stata intrapresa.

Ciò non deve recar maraviglia quando si consideri che grandi sono le differenze fra i vari terreni presso di noi, anche fra quelli collocati a brevissime distanze fra di loro.

E notevoli differenze nella produzione riconobbi anche io fra i terreni della Stazione agraria e quelli dell'Istituto tecnico situati a breve distanza gli uni dagli altri. I primi sono poco lungi dalla riva sinistra del torrente Cormor; sono assai ghiaiosi e sabbiosi e hanno un soprasuolo che, in media, ha soltanto la grossezza di 25 centimetri, e a cui è sottoposto uno strato di ghiaja. Nei secondi invece la ghiaja è minore ed è mista con una certa quantità di argilla; di più il sottosuolo di questi è in condizione migliore.

Egli è perciò che, esposti i resultati delle esperienze fatte sui terreni della Stazione agraria, non asserisco che resultati affatto simili si possano ottenere in altri terreni esposti allo stesso clima, ma costituiti in altro modo. Tali resultati però si otterranno certo in terreni, per la loro struttura e composizione, analoghi a quelli in cui vennero fatte le esperienze in discorso.

Accennerò ora al metodo adottato nella preparazione del terreno e nella sementa.

La rotazione applicata assegna al frumento il posto dopo il granoturco coltivato sul rinuovo e bene concimato.

La preparazione del terreno per il frumento consistette in una diligente aratura con successivo uso energico di estirpatore, di scarificatore e di erpice.

La sementa venne fatta colla macchina seminatrice Garret o con quella Sack. Qualche ajuola fu anche seminata a spaglio, interrando poi il seme coll'erpice Howard.

Quando in primavera la superficie del terreno si trovò compressa e incrostata, si praticò a tempo opportuno una conveniente erpicatura.

Non fu mai concimato il terreno prima della semina del frumento. In casi speciali in primavera si praticò una parziale concimazione in copertura con concimi liquidi.

La quantità di seme adoperata fu diversa nei vari anni, secondo la natura del terreno, la stagione, la grossezza dei grani e secondo altre condizioni; per modo che la detta quantità variò fra i 150 e 200

litri di grano per ettaro. In ogni singolo anno però si evitò il più che è possibile di far uso di quantità differenti di seme delle varie sorta di frumento.

Presento nei due quadri seguenti i resultati principali delle esperienze, avvertendo che il valore in danaro del prodotto venne calcolato valutando il grano frumento a l. 25 e la paglia a l. 2.50 il quint.

A. *Quadro contenente i risultati della coltivazione di frumenti in grande presso il Podere della Stazione agraria.*

Anno rurale e qualità del frumento	Produzione per ettaro				Peso per ettol. di grano	Paglia per ogni quint. di grano	Valore compless. in danaro	
	Grano		Paglia					
	Ett.	L.	Qt.	Cg.	Qt.	Qt.	Lire	C.
1878-79.								
Rieti originario . .	17	51	25	10	79.5	1.8	410	75
Nostrano misto. . .	14	50	23	00	79.0	2.0	343	75
1879-80.								
Rietino 1ª riproduz.	9	57	10	80	78.2	1.3	214	00
Nostrano misto . .	10	45	13	15	78.7	1.6	237	87
1880-81.								
Rietino originario .	9	43	17	84	79.3	2.3	231	35
Id. 2ª riproduzione.	11	75	18	30	79.1	1.9	278	25
Nostrano misto. . .	13	15	16	50	79.4	2.0	302	25
1881-82.								
Rietino 1ª riproduz.	12	51	21	90	79.0	2.2	301	80
Id. 3ª riproduzione con piccola parte di nostrano . . .	18	05	25	50	78 4	1.9	417	50

B. *Quadro contenente i resultati delle coltivazioni sperimentali di frumenti in piccolo, sul campo sperimentale della Stazione agraria nell'anno 1880-81.*

Numero	Qualità	Prodotto per ettaro				Peso per ettolitro	Paglie per ogni quintale di grano	Valore complessivo in danaro	
		Grano		Paglie					
		E.	L.	Q.	K.	Kil.	Qt.	L.	C.
1	Rieti originario	10	00	19	40	80.4	2.4	249	50
2	» riprodotto	13	50	23	00	81.0	2.10	328	90
3	Nostrano di Morsano al Tagliamento (dott. Turchi).	13	80	22	30	78.4	2·6	327	00
4	Veronese	14	40	20	60	78.2	1.8	333	00
5	Carinziano	13	50	23	20	77.4	2.2	319	30
6	Victoria originario. . .	12	40	27	20	74.1	2.9	297	60
7	» riprodotto . .	11	00	19	40	73.8	2.3	251	45
8	Triticum polonicum. .	10	40	24	40	75.0	3.1	256	00
9	Marzuolo di Fiandra .	11	75	16	90	78.5	1.8	272	75

I resultati sono riferiti a un ettaro di terreno.

Il quadro *A* si riferisce alla coltivazione in grande; cioè a quella istituita sopra almeno due ettari e mezzo di superficie coltivata ogni anno.

Il quadro *B* si riferisce alla coltivazione in piccolo, cioè di 100 m. q. ogni varietà di frumento. Simili colture in piccolo servono di controllo a quelle fatte in grande e, dopo l'impianto regolare del campo sperimentale, diviso in molte aiuole uguali fra di loro, potei avere un mezzo di controllo assai utile non solo in questo, ma anche in molti altri casi.

Esposte qui sopra le nude cifre, per poter fare i confronti nel modo migliore è uopo ancora tener conto di diversi fatti.

1. Non è sempre possibile in un'azienda agraria, ove si coltivano a frumento più ettari di terreno, assegnare alle diverse varietà coltivate un suolo perfettamente uniforme; però si ebbe cura che l'uniformità di struttura e di composizione del terreno fosse in tutti gli appezzamenti sensibilmente uniforme, e fu sempre prescelto per il frumento di Rieti originario e per quello di prima riproduzione il migliore appezzamento disponibile.

2. L'autunno 1878 fu piovoso oltremodo in Friuli. Si riuscì a seminare in buone condizioni il Rieti originario ancora in principio d'ottobre. Le calde e intermittenti pioggie sciroccali favorirono a meraviglia il suo germoglimento ed il suo vigoroso sviluppo, ma impedirono in pari tempo la seminagione dei frumenti nostrani, la quale potè aver luogo, a rischio e pericolo, appena in novembre. Cosicchè le tenere pianticelle ottenute con questa seminagione tardiva, si svilupparono a stento ed uscirono (specialmente per lo scalzamento delle radici) così malconcie dalle vicende dell'inverno, che solo pel tempo della primavera, che fu avverso alla lavorazione del terreno coltivabile, furono salvate dalla sorte già decretata a loro di essere sovesciate.

L'andamento ulteriore della stagione primaverile ed estiva fu invece molto favorevole per il frumento e, fatto raro in Friuli, non mancò mai in quell'anno la necessaria pioggia, indispensabile in dosi frequenti e bene distribuite, per la discreta riuscita dei prodotti in terreni non irrigui della natura di quelli del Podere.

Le frequenti pioggie furono senza dubbio anche la principale causa della straordinaria propagazione della ruggine dei cereali *(Puccinia graminis, straminis, coronata)*, la quale danneggiò sensibilmente il frumento nostrano, *risparmiando completamente il Rietino*, benchè questo si trovasse in immediata vicinanza a frumenti infetti.

Considerate queste circostanze posso nel presente caso argomentare senza tema

a) che la maggior produzione del Rietino in quell' anno si debba solo in parte, anzi per la *minor* parte alla sua nota e pregievolissima proprietà, di resistere alla ruggine;

b) che la produzione inferiore dei frumenti nostrani sia da attribuirsi per la *maggior* parte alla semina eseguita a stagione eccessivamente avanzata.

3. Negli anni successivi le seminagioni poterono esser eseguite a stagione opportuna per il nostro clima (seconda metà del mese di ottobre). La ruggine dopo il 1879 non comparve più: vigeva, starei per dire, una legge eguale per tutti. Ma fu una legge dura, assai dura, almeno per gli anni 1880 e 1881.

L'inverno memorabile del 1879-80 colla sua temperatura molto bassa, che scendeva fino a — 14 centigradi, non danneggiò i seminati tanto, quanto i continui geli e disgeli nel gennaio e febbraio 1880 sui nostri campi non coperti di neve. Una quantità, quasi un terzo delle pianticelle ebbe a perire scalzata. Il rimanente riprese la vegetazione un po' in ritardo, ma in modo ancora abbastanza promettente. All'epoca della comparsa delle spighe incominciò una siccità che perdurò parecchie settimane, che arrestò l'incremento delle piante e fu causa di una maturazione precipitata dei frumenti, i quali, come emerge dallo specchio *A*, diedero un prodotto meschinissimo, e più meschino nella varietà Rieti, che non nelle qualità nostrane.

L'inverno 1880-81 non fu così cattivo come il precedente, ma la siccità colpì i frumenti all'epoca della comparsa delle spighe in modo più fatale che non l'anno antecedente.

La produzione media di frumento negli anni 1880 e 1881 fu per queste cause scarsissima in tutta la nostra plaga; si nota però anche nei prodotti così meschini una sensibile gradazione nelle rendite delle singole varietà, che certamente non è in favore del Rieti originario.

4. I risultati delle coltivazioni di controllo, dell'anno 1880-81, esposti nel quadro *B*, confermano pienamente la scala delle cifre dedotte dalle risultanze delle coltivazioni in grande.

5. L'andamento della stagione 1881-82, per quanto riguarda il periodo di vegetazione del frumento fu tale che si può considerare come normale. Per circostanze però, che nell'esercizio pratico dell'agricoltura non è sempre possibile di dominare, si potè concimare con pochi ettolitri di acqua residua della fabbricazione della colla soltanto il frumento Rieti di terza riproduzione misto con nostrano. Il Rieti di prima riproduzione rimase senza concime in copertura. La differenza grande nella produzione (ettolitri 5.54 per ettaro) devesi attribuire certamente in buona parte agli effetti della suddetta concimazione; ma i risultati degli anni antecedenti e le ripetute osservazioni sul luogo mi autorizzano ad attribuire almeno una egual parte di questa maggior produzione alla maggior attitudine dei frumenti nostrani e dei frumenti acclimatizzati da parecchi anni, a prosperare nei terreni, come li ho descritti più sopra, e nel clima del Friuli medio.

Dalla r. Stazione agraria — E. LAEMMLE

LE PIANTE FRUTTIFERE IN GRANDE COLTIVAZIONE

(Cont. e fine v. n. 41)

Anche nel circondario biellese in cui vivo, si è già conosciuta la necessità di tenere di queste conferenze nei paesi frutticoli, e da qualche anno a questa parte per cura del nostro Comizio agrario si tengono in primavera — epoca opportuna — delle frequenti lezioni pratiche nei paesi del circondario, ed anzi da qualche anno a questa parte notiamo già qualche buon risultato. Per giovare maggiormente all'intento di diffondere l'istruzione intorno alle piante fruttifere, io trovo che i municipii, mentre spendono tanti denari in altre opere, farebbero cosa utilissima se instituissero nei rispettivi comuni dei piccoli frutteti modello, i quali potessero servire di guida agli altri, ed anzi, diretti da persone intelligenti, potessero pure impartire sul luogo le istru-

zioni necessarie. Sarebbe pur bene che sussidiassero dei giovani di buona volontà affinchè si recassero per il periodo di tempo necessario a frequentare le scuole d'albericoltura esistenti nelle grandi città, ed una volta abilitati potessero far ritorno al loro paese ed esercitare la loro benefica influenza su altri, inquantochè è essenzialmente sui contadini e su quelli che hanno qualche aderenza colla frutticoltura che bisogna generalizzare l'istruzione. Per formare nei paesi dei frutteti modello per cura dei rispettivi municipii non ci vorrebbero grandi spese, non richiedendo essi tutte quelle cure speciali che si richiedono nelle scuole primarie; basterebbero piccoli poderi di una mezza giornata di terreno ed anche meno a seconda dell'importanza dei paesi stessi e dei mezzi che essi dispongono, potendosi benissimo con una cinquantina di piante fruttifere di diverse varietà, coltivate sotto varie forme, insegnare e far conoscere sufficientemente le migliorie possibili e tutte le operazioni più importanti intorno alla coltivazione ed alla moltiplicazione delle medesime. Mentre sono convinto della necessità di impiantare nei nostri paesi questi frutteti modelli, mi è grata e propizia l'occasione per annunziarvi che a Moncalieri, mio paese nativo, d'accordo col benemerito sindaco del luogo, abbiamo già prese alcune disposizioni per l'impianto d'una scuola pratica di frutticoltura e che presto speriamo di vederla attivata. Nel parlarvi dei mezzi per diffondere l'istruzione sulla frutticoltura, non credo necessario che io mi dilunghi a parlarvi dell'importanza massima che hanno i trattati, e quanta sia l'efficacia della lettura dei medesimi, perchè voi, o signori, più di me conoscete quale sia l'importanza dello studio e della lettura dei libri per qualunque arte od industria si voglia apprendere.

Mi tratterò per un istante sopra un'altra parte, cioè sopra la scelta delle varietà, cui ho sopra accennato. Gli amatori e tutti quelli che si dilettano di piante fruttifere hanno ragione di fare scelta di quel numero e di quelle varietà che più loro garbano; ma per coloro che intendono piantare frutteti pel commercio diretto delle frutta, è necessario che la scelta sia fatta con maggior cognizione e ristretta a quel numero di varietà che si ha la certezza che tengano posto in commercio, onde i loro sforzi e le loro spese non abbiano ad essere sprecate. Per i frutteti di speculazione non occorre un numero straordinario di varietà, bastando quelle che più incontrano la soddisfazione dei consumatori, quelle che più sono conservabili, resistenti ai viaggi, ecc. Però non mi associo a coloro che vorrebbero ridurre la scelta ad una diecina o ad una quindicina di varietà, perchè ve ne sono pure di quelle, che, se non lo sono, meritano di essere conosciute, moltiplicate e diffuse, essendochè col tempo potranno senza alcun dubbio essere non solo apprezzate ma preferite alle prime. A questo proposito ho creduto bene, o signori, di mettere qui alcuni nomi di varietà che potranno servirvi di guida nell'acquisto di piante e nella propagazione. La prima lista comprende le varietà più adatte alla coltivazione per alto fusto, all'innesto sul franco, perchè la maggior parte essendo di cresciuta un po' lenta non si innesterebbe bene sul cotogno.

Peri per alto fusto.

Bergamotto Crasanne: maturanza, inverno. È una delle varietà più ricercate pel commercio d'esportazione.

Id. di Pentecoste: m. primavera.

Id. Esperen: m. id.

Beurré Aurora: m. autunno. Di media grossezza; di polpa molto fina e molto sugosa.

Id. bianco: m. id.

Id. Defays: m. Inverno. Varietà a frutto piuttosto grosso che si conserva sino a febb. o marzo.

Id. Douce saveur: m. id. Molto ricercato per candire.

Id. grigio: m. autunno.

Id. id. di Luçon: m. id. Frutto piuttosto grosso, rotondo, molto apprezzabile.

Id. Sterkmans: m. inverno.

Id. Wetteren: m. id.

Cedrato romano: m. autunno. Detto anche *Beurré* romano; non di lunga conservazione, molto sugoso.

Fondante di marzo: m. primavera. Buon gusto e lunga conservazione.

Louise Bonne d'hiver: m. inverno. Apprezzabile per la conservazione e la bontà.

Canellino di Piemonte: m. inverno e primavera. Il comune *martin* secco di Piemonte.

Passa Colmar: m. id. Varietà eccellente, molto conservabile.

Spina Carpi o Passano: m. id. Molto coltivato nel Veneto, nella Liguria e Toscana.

S. Germain d'iver: m. id.

Sucrée: m. autunno.

Virgoleuse: m. inverno.

Peri per piramide.

Bartelet di Boston: m. autunno. Detto anche Buon cristiano William; di lunga conservazione; molto profumato.

Bella di Bruxelles: m. id. O *beurré gentile;* ha frutto grossissimo.

Beau présent d'Artois o reale di Napoli: m. autunno. Varietà molto grossa: ha frutto eccellente.

Bergamotte di Pentecoste: m. inverno.

Id. Esperen: m. id. Di buona conservazione.

Beurré aurora: m. autunno.

Id. Bachelier: m. id. Molto eccellente.

Id. Clairgeau: m. id. Frutto grossissimo; molto apprezzato.

Id. d'Aremberg: m. inverno. Polpa fina delle più pregevoli; si conserva fino a dicembre e gennaio.

Id. Dalbret: m. autunno.

Id. Defays: m. inverno.

Id. Diel: m. id. Frutto grossissimo; si presta bene per coltura a spalliera; cresce bene nei luoghi ombreggiati dove le altre varietà non riescono.

Id. Hardy: m. autunno.

Id. Romano: m. id.

Colmar d'Aremberg: m. id. Polpa un po' granulosa; succo un po' acre.

De France: m. autunno e inverno. Polpa finissima e molto succosa.

Duchesse d'Angoulême: m. autunno.

Général Totleben: m. autunno e inverno.

Mad. Favre: m. autunno.

Meli per alto fusto.

Calvilla bianco e rosso: m. inverno. Sono i più coltivati da noi.

Caroli di Neive: lunga conservazione; media grossezza; molto apprezzati.

Compendu piatto.

Grossa faccia d'America: Piatto, chiazzato di rosso, un po' acre; lunga conservazione.

Regina delle Reinette.

Reinetta del Canadà.

Id. Franca.

Id. di Spagna.

Id. grigia d' Ungheria.

Romarino rosso, id. bianco di Bolzano: coltivati specialmente nel Tirolo; importanti pel commercio.

Meli a forme nane.

Bella Agata: m. autunno. Ha frutto grossissimo; è difficilmente conservabile.

Bella Dubois: m. id.

D'Astrakan: m. estate.

Jacques Lebel: Varietà che abbiamo avuta dalla Francia: frutto grossissimo dei più apprezzabili.

Monstruoso di Nikita: agrodolce, molto apprezzabile.

Nonpareille: m. autunno. Ha frutto grossissimo.

Regina delle Reinette.

Reinetta del Canadà.

Testa di bue: Ha molta somiglianza col Calvilla rosso.

Calvilla imperiale: m. autunno. Ha gusto acre; frutto grossissimo.

Id. S. Seveur: m. inverno.

Termino col ringraziarvi della benevola attenzione che mi avete usata e col far voti pel miglioramento della nostra frutticoltura.

LA COLTIVAZIONE DELLA CANNA

Essendosi abbattuti molti boschi ed essendosi notevolmente estesa la coltivazione della vite, il costo dei pali si è considerevolmente accresciuto; è perciò che in questi ultimi anni si ricorse alle canne anche là dove dapprima non si usavano come sostegno della vite. L'anno scorso la coltivazione delle canne in alcuni luoghi dall'Astigiana diede uno scarso risultato specialmente per le avverse condizioni climateriche; questa causa concorse ad accrescere la ricerca delle canne che era già d'altronde abbastanza forte, non producendosene d'ordinario a sufficienza. Colle canne importate dalla Francia si temette giustamente la introduzione della fillossera; quelle canne vennero quindi distrutte e si consigliò di diffonderne la coltivazione in Italia. Riteniamo perciò opportuno di porgere alcuni cenni in proposito, rimandando, chi desidera più ampie notizie, al bel libro intitolato: *I sostegni per le viti,* che nel corrente anno pubblicò l'egregio dott. Edoardo Ottavi dal quale abbiamo desunto quanto segue:

Il fusto sotterraneo della canna o rizzoma si propaga orizzontalmente con molta facilità, gettando dall'estremità anteriore nuove gemme e superiormente tronchi o meglio culmi che ad ogni nodo hanno pure delle gemme rudimentali, mentre l'estremità posteriore lentamente si esaurisce e muore come fa la gramigna. Gli ordinari piantamenti si fanno in febbraio od ai primi di marzo cogli *occhi barbocchi* e così si chiamano comunemente parti del rizzoma munite di una o più gemme vicine, generalmente tre, di cui quella di mezzo è assai più sviluppata delle altre due. La prima fornisce una *canna* che nel maggio dello stesso anno è già robusta, quindi dicesi *maggenga:* le altre due gemme si sviluppano orizzontalmente per 10 ettolitri, poi danno luogo a due *canne* che, siccome spuntano in luglio ed in agosto, diconsi *agostane.* La canna maggenga è più sottile, più lunga, più resistente, più dura dell'agostana e tanto che dificilmente si può intaccare coll'unghia, è d'un verde più vivo; le canne agostane si sviluppano sempre nella stessa direzione. Le estremità del rizzoma corrispondenti alle due agostane si sviluppano nell'autunno orizzontalmente e terminano con tre

gemme disposte come le precedenti, per cui nella primavera del secondo anno si raccolgono le tre canne già formate e dai quattro occhi che vi sono potrebbero sorgere quattro maggenghe ed otto agostane. Questo però non si verifica perchè alcune gemme interne in condizioni poco acconce, quindi, o non danno canne o le danno meschine; nei piantamenti ordinari sicc me poi si dispongono parecchi occhi e non un solo, le gemme svolgendosi ne incontrano altre appartenenti ad altri occhi. Ogni canna maggenga, oltre alle due diramazioni che danno luogo alle due agostane, forma un'altra gemma più piccola al piede del culmo che, nei canneti mal tenuti e mal tagliati, si sviluppa nell'anno seguente in maggio, fornendo canne sottili. Se le condizioni di terreno sono buone, lo sviluppo riesce anticipato, le agostane si formano cioè nel maggio precedente e da ogni occhlo sorto in autunno; da una diramazione d'agostana, invece di una, si hanno tre maggenghe, ed invece di due quattro agostane; talvolta anzi lo sviluppo riesce ancor più anticipato, e si hanno però canne deboli dette dall'Ottavi settembrine. Al terzo anno, il canneto è in pieno prodotto. Quando il rizzoma è vecchio dopo aver date alcune gemme da cui *spuntano cannuccie miserabili*, si esaurisce del tutto lasciando completamente vuoto il terreno che ad esso sovrasta.

La canna ama i siti freschi, ma non umidi; nell'Italia settentrionale stà meglio sulle collinette, ad esposizione di mezzodì, preferisce i terreni silicei-argillosi-calcari, ma vien bene anche negli argillosi purchè scassati profondamente. La canna desidera concimi di pronta scomposizione; usando stallatico, conviene mescolarlo ad escrementi umani. Si concima nello scasso e qualche poco anche al piantamento. Da molti non si concima d'ordinario che ogni due o tre anni. I più fanno la concimazione dopo il raccolto per ottenere belle agostane primaverili; altri la fanno d'agosto alla seconda zappatura con concime polverulento per le maggenghe dell'anno venturo. Dove i forti geli possono danneggiare il raccolto, si concima in novembre e si riparano gli occhi che rimangono sotterra con una concimazione in copertura sotterrando poi il concime in marzo; non potendosi fare tale concimazione per lo meno si zappa. S'avverta però che le canne che si raccolgono in primavera sono preferibili alle autunnali.

Il sistema migliore di preparare il terreno è quello dello scasso generale a mezzo metro di profondità eseguito in autunno e piantando alla distanza di m. 3 × 0.75 ed alla profondita di m. 0.20. Nei terreni silicei-argillosi con sottosuolo ghiaioso basta arare a m. 0.40 ed estirpare in seguito. Gli occhi pel piantamento debbono essere sprovvisti di pezzi di rizzoma perchè in essi si trovano sempre dei piccoli occhi che danno canne sottili. Alcuni piantano gli occhi in modo da aver dei cespugli disposti in quinconce a 3 metri di distanza: per ogni cespuglio usano tre occhi che collocano ai vertici d'un triangolo equilatero avente m. 0.30 di dato.

Al primo anno si zappa in maggio e giugno tenendo continuamente il canneto mondo dalle male erbe; assai opportuna sarebbe una rincalzatura in agosto per i nuovi occhi che appunto in quest'apoca si stanno formando. Il taglio delle canne si fa con una zappettina leggera e tagliente e nei luoghi bassi ed umidi si eseguisce al principio di novembre, negli altri dal febbraio al marzo della successiva annata. Al primo raccolto è facile svellere la ceppaia sotterranea, quindi occorre scalzare adagio ai piedi della canna, e, prendendo questa colla mano sinistra, tagliare con un colpo secco ed energico. — Le foglie si possono raccogliere, senza che le canne ne abbiano a soffrire, alla metà di novembre, e si danno al bestiame fresche, secche od infossate. — Fatto il primo taglio, si zappa tosto, poi si applicano le altre cure annuali già indicate. Pel raccolto del secondo anno e dei successivi si adopera lo zappone che importa mantenere affilato. I tagli debbono poi essere ben fatti per evitare mozziconi in cui si ferma l'acqua piovana che fa marcire la ceppaia e dai quali spuntano cannuccie miserabili, e per non spaccare la canna, nel qual caso piantandola bisogna togliere la parte inferiore rotta che è la più resistente. Nel raccolto ordinario l'uomo che taglia è preceduto da un ragazzo che divide e piega le canne. Il taglio poi si eseguisce dalla parte opposta all'occhio che la canna mette alla sua base. Al terzo anno le cure ordinarie sono identiche a quelle dell'anno precedente, solo che alla zappatura d'agosto si sostituisce la vangatura. In giugno si tolgono collo zappone le canne più piccole, ossia si fa in sostanza il raccolto delle agostane; dopo una settimana spuntano così molte canne che, alla fine di settemare, raggiungono l'altezza delle altre. La rincalzatura si fa con metri 0,25 a 0,35 di terra; con essa si tengono più calde le canne e gli occhi sotterranei e si dà miglior scolo alle acque. Al terzo raccolto si svelle la ceppaia vecchia collo zappone, onde non impedisca lo sviluppo del canneto. Si riconosce la presenza della ceppaia vecchia dalle canne piccole e dai vani, e si taglia dietro alla canna maggenga, cioè dalla parte opposta agli occhi. — Le cure degli anni successivi sono identiche a quelli del terzo.

Se si trattasse di rinnovare un canneto comune coll'interfilare arato si potrebbe, al principio dell'inverno, tagliare le canne interne del filare, svellere ed esportarne le ceppaie vecchie scavando una fossa profonda metri 0,40; in febbraio si rimetterebbe la terra con un un po' di concime; così gli occhi si svilupperebbero in seguito da quel lato. — Talvolta però basta liberare il canneto dalle cannettine, riempire le

buche con terra e con concime, vangare ai due lati e ricoprire il tutto con quattro dita di terra presa nel mezzo dell'interfilare. — Anche il canneto razionale tende ad allargarsi; per dirigere i suoi passi dal lato superiore in autunno ed in primavera si apre un fosso largo e profondo metri 0,25 che poi si riempie con terra e concime, e si svelle una parte degli occhi dal lato inferiore. Si può favorire il naturale allargarsi del canneto coll'aratura profonda estiva. — Onde rialzare prontamente i filari di viti abbattuti dai temporali, bisogna aver canne tenute in serbo; perciò si conservano sotto tettoie e, se non si può, si ammonticchiano i fasci disponendoli superiormente a schiena d'asino, ricoprendo con paglia e terra mista a letame e scavando all'ingiro del mucchio un fossattello profondo metri 0,30

Le spese d'impianto di un ettaro di canneto in terreno di media fertilità possono ascendere a lire 800; pel terzo anno si tengono le seguenti spese;

Ravaglio	L.	76,10
Concimazione	»	168,00
Zappatura.	»	57,95
Sfrondatura	»	51,75
Trasporto canne e foglie	»	43,25
Spese generali . . .	»	60,00
Ammortizzazione delle spese d'impianto . .	»	10,65
Totale	L.	467,70

Il prodotto in canne (40,000 grosse e 10,000 piccole) e foglie si può calcolare a lire 1339 per ettaro; per cui risulta un beneficio netto di lire 872,70; qualche agricoltore ottiene sino a 65,000 canne. Per far il confronto con quanto si spende in pali bisogna notare che dodici canne possono benissimo supplire ad un buon palo, non però nel sistema a fil di ferro, ma in quel ordinario. — *Giornale d'Agr. Ind. e Comm.*

A. CANEVARI.

RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo una brinata che, sull'alba di lunedì scorso, crepitava sotto i piedi degli uccellatori che attraversavano i prati, abbiamo avuto un tempo magnifico per tutta intiera la settimana. Fredde naturalmente le notti; ma lungo le giornate e specialmente nelle ore di mezzo, il sole faceva egregiamente il suo ufficio, sicchè ogni timore sulla maturazione dei granoturchi è svanito: i cinquantini più tardivi, che pochi giorni addietro aveano i granelli lattiginosi, oggi sono pressochè maturi e basteranno i pochi calori che avremo ancora per portarli a maturazione completa. Meno male dunque per l'annata, essendochè nella zona media delle nostra pianura i cinquantini non sono piccola risorsa pegli agricoltori. Oltre a ciò col buon tempo si fanno in questo mese tante altre belle cose, si raccolgono le ultime erbe e si può sufficientemente stagionarle. Si seccano le canne dei granoturchi tanto da poterne portar a casa una parte, chè altri non avendo spazio sul fienile usano abbicare nei campi (*tamoscis*) dove col buon tempo si conservano meglio, ma dove marciscono se il tardo autunno corre piovoso. Col bel tempo maturano ed ingrossano le zucche e le rape, se si usasse a coltivarne in buon dato, buonissime anche queste per alternare le rustiche minestre ed altri camangiari che si preparano in vari modi; le rape specialmente, stratificandole in un tino colle vinaccie conservate a quest'uopo per fare la *bruade*, specialità friulana. Le rape diventano leggermente acide e sono per tutto l'inverno una buona minestra, miste a fagiuoli ed anche a poca farina di granoturco. Sulle tavole più agiate la bruade comparisce fornita di carni porcine fresche o lavorate, o semplicemente, sempre ben condita, per mangiarla colla carne di manzo, come si fa dei crauti, delle rape fresche, delle verze ecc.

Sopratutto poi il bel tempo in questo mese favorisce la seminagione dei frumenti. E difatti nella scorsa settimana si è dato mano a questo importante lavoro, pochi preparando il terreno con una aratura o solcatura seguita da una buona erpicatura che facilitino la raccolta delle gramigne e dei muzzoli del granoturco, dopo di che si conduce e si sparge il letame, si fa la semina e si copre con una semplice spaccatura delle colmiere. Il maggior numero dei coltivatori si contenta invece di una semplice erpicatura con certi erpici a brevi denti che non fanno che graffiare la cima delle colmiere, poi si sparge il letame, si semina e si ara, riservandosi a raccoglier dopo gli stecchi e le gramigne, alla superficie, ricalcando poco o molto il terreno colla pesta dei piedi dopo lavorato. Ognuno può comprendere che in questo secondo modo la semina del frumento non può dirsi ben fatta. Ma... si vuole antecipare la semina, e non si ha tempo di fare la doppia aratura e doppia erpicatura, e si seguita così il vecchio andazzo, che approda poi agli scorsi raccolti che si fanno comunemente.

Anche alla preparazione della semente pochi usano le cure necessarie, non si purga bene dal loglio (vrae) e dalle veccie, si usa calcinarlo, spesso, con calce spenta a secco e stantìa, che ha perduto molta della sua causticità, mentre vi è il semplicissimo e più efficace mezzo di assoggettare la semente ad un bagno di solfato di rame (vetriolo celeste), che costa pochissimo e si può averlo ad ogni momento. Grammi 250 di solfato di rame sciolti in 32 litri d'acqua, bastano per un ettolitro di frumento e costano cent. 25 o 30.

Con le accennate trascuranze e cento altre che si possono notare in tutte le operazioni agricole, come si persiste a fare dai più degli agricoltori, è certo che la grande mendica che

è la nostra agricoltura, non può sollevarsi nemmeno al grado di prepararsi a quel meglio che sarebbe possibile nella scarsezza dei mezzi che occorrerebbero, e non si hanno, per esercitarla con maggiori profitti.

Bertiolo, 14 ottobre 1883. A. DELLA SAVIA

NOTIZIE SUI MERCATI

MUNICIPIO DI UDINE. — **Grani.** Fiacchezza in tutta la settimana, che è a dir vero la caratteristica solita a spiegarsi ogni anno in quest' epoca per qualche tempo, perchè i terrazzani si danno a tutt'uomo al raccolto del granoturco, dell' uva, delle castagne, alla semina del frumento, dell'avena, dell'orzo ed a tant'altri lavori del campo, nonchè alla sfalciatura del fieno (antiul).

I prezzi corsero così:

Martedì: Frumento da lire 17 a 17.50, granoturco da lire 10 a 13, lupini lire 8, castagne da lire 15 a 19.

Giovedì: Frumento da lire 16.50 a 17.75, granoturco da lire 10 a 13, segala da lire 10.90 a 11.20, lupini da lire 7.50 a 8.50, castagne da lire 13 a 16, sorgorosso da lire 7.25 a 8.50.

Sabbato: Frumento da lire 16.60 a 17.50, granoturco da lire 10 a 13, segala lire 11, lupini da lire 7.50 a 8.20, castagne da lire 14 a 16, sorgorosso da lire 7.70 a 8.20.

Foraggi e **combustibili.** Mercati mediocri in foraggi; in combustibili in quantità appena bastante ai bisogni settimanali.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Imbottamento di vini. — Tutti sanno chè, quando si conserva il vino nelle botti di legno, questo liquido svapora apoco a poco, passando, specialmente, il suo spirito, attraverso i pori del legno.

Si consiglia, ad ovviare questo inconveniente, di spalmare l'interno delle botti ancora nuove con uno strato di paraffina pura e liquefatta. Questi vasi così preparati e riempiti di vino nuovo non insolfati, nulla fanno perdere al vino nè di peso, nè di alcool, nè di odore.

Anche la birra può conservarsi lungamente in botti preparate collo stesso metodo.

L'esperienza è del signor Wohl di Colonia, che afferma essergli riuscita a meraviglia.

∞

Esportazioni italiane. — Nei primi otto mesi di quest'anno, l'Italia ha mandato in Francia 72 mila capi di bestiame bovino contro 57 mila per l'uguale periodo dell'anno 1882. Nei premi otto mesi del 1882 l'importazione di vino italiano in Francia era stata di 505 mila ettolitri, mentre quest'anno salì a 1,421,000 ettolitri.

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nelle settimane dal 1 al 13 ottobre 1883: Greggie, colli n. 50 chilogr. 4625; Trame, colli n. 11, chilogr. 905.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana		Da 20 franchi		Banconote austr.	
		da	a	da	a	da	a
Ottobre	8	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	9	90.75	90.90	—.—	—.—	210.—	210.50
»	10	90 85	91.—	—.—	—.—	210.—	210.50
»	11	91.—	91.10	—.—	—.—	210.—	210.50
»	12	91.—	91.15	—.—	—.—	209.75	210.25
»	13	91.—	91.15	—.—	—.—	209 75	210.25

Trieste.		Rendita it. in oro		Da 20 fr. in BN.		Argento	
		da	a	da	a	da	a
Ottobre	8	89.50	—.—	9.51	—.—	120.—	—.—
»	9	89 50	—.—	9.52	—.—	120.—	—.—
»	10	89 60	—.—	9.52	—.—	119.90	—.—
»	11	89.60	—.—	9.52	—.—	120.10	—.—
»	12	89.75	—.—	9 53	—.—	120.10	—.—
»	13	89.85	—.—	9 53	—.—	120.10	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr.							Umidità assoluta			Umidità relativa			Vento media giorn.		Pioggia o neve		Stato del cielo (1)		
				ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Direzione	Velocità chilom.	millim.	in ore	ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Ottobre	7	8	759 6	11.5	15.4	10.1	16.9	11.60	7.9	4.8	6.42	5.66	6.14	62	43	67	N 72 E	22	—	—	M	M	M
»	8	9	763 8	11.8	14.6	11.8	15.2	11.40	6.8	3.9	5.73	6.15	7.25	56	49	70	N 63 E	3	—	—	S	S	C
»	9	P Q	760.4	13 2	17.5	11.4	18.2	12.53	7.3	3.8	7.17	6.42	7.54	63	43	74	N E	1	—	—	S	S	S
»	10	11	754.8	15.7	18.2	13.2	18.9	14.22	9.1	5.9	7 58	7.48	7.84	57	48	99	N 72 E	34	—	—	S	S	C
»	11	12	751.6	14.7	16.8	12.8	17.6	14.00	10.9	8.6	6.03	6 28	7.05	48	44	63	E	37	—	—	S	M	C
»	12	13	750.6	13.6	17.7	12.7	18.7	13.63	9.5	6.2	6.87	7.00	7.53	59	46	69	N E	1	—	—	S	S	S
»	13	14	753.7	14.7	17.9	12.3	18.7	13.75	9.3	6.6	7.87	6.56	7.24	62	43	66	N 68 E	27	—	—	S	M	M

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.